アメリカ

## ブルーベリーマフィン

甘酸っぱいブルーベリーの
香りと、バターの風味の
コンビネーションが
絶妙です。

| 使用キー | 加熱方法 | 付属品 |
| --- | --- | --- |
| 手動調理 決定 オーブン（1段・予熱有） | 予熱 約10分 180℃ 約25分 | 中段 |

memo
ブルーベリーには、アントシアニンが豊富に含まれています。生のものがなければ、冷凍のブルーベリーを使ってください。

材料
（直径5cmのマフィン型8個分）
● バター（食塩不使用）…80g
● 砂糖…85g ● 卵（室温に戻す）…2個 ●牛乳（室温に戻す）…60mL
A〔小麦粉（薄力粉）…200g/ベーキングパウダー…小さじ2/塩…1つまみ〕●ブルーベリー（生）…80g

作りかた
1.バターは約2cm角に切り耐熱皿にのせ、ラップをせずに[レンジ][100W][約4分] 加熱して柔らかくする。
2.ボウルに1を入れ泡立て器でよく混ぜ、砂糖を2回に分けて加えさらにすり混ぜ、溶いた卵（冷たいと分離する）を少しずつ加え、よく混ぜる。
3.2に少しずつ牛乳を加え混ぜ、よく混ぜたAをふるい入れて、木べらでさっくりと混ぜ、ブルーベリーを加えてひと混ぜする。
4.型の8分目まで3の生地を入れ、黒皿にのせる。
5.[オーブン] [予熱] [1段] [180℃] [約25分] セットし、スタートする。
6.予熱終了音が鳴ったら、4を中段に入れて焼き、網の上で冷ます。

ハワイ アメリカ

## ロコモコ

ボリュームあるハンバーグに、
とろ～り半熟の
目玉焼きがアクセント。
難しいハンバーグの
焼け具合も、オート調理で
簡単にできるのが
うれしいですね。

| 使用キー | 加熱方法 | 付属品 |
| --- | --- | --- |
| オート調理 あたためスタート 29ハンバーグ | ナノスチームグリル | 中段 |

memo
豚肉や牛肉には、ビタミン$B_2$が多く含まれています。

材料（4人分）
A〔合びき肉…400g/玉ねぎ（細かいみじん切り）…100g（$\frac{1}{2}$個分）/パン粉（牛乳大さじ2で浸す）…カップ$\frac{2}{3}$/卵…1個/塩、こしょう…少々〕
B〔中濃ソース…大さじ3/ウスターソース…大さじ1/ケチャップ…大さじ2$\frac{1}{2}$/バター…小さじ1〕
●卵…4個 ●ごはん…4杯分

作りかた
1.ボウルにAを入れてよくこね、手にサラダ油（分量外）を少量つけ、4等分し、ハンバーグの形を作る。
2.黒皿にオーブンシートを敷き、その上に1を並べ、給水タンクに満水ラインまで水を入れて、[29ハンバーグ] で加熱する。
3.Bを耐熱容器に入れ、[レンジ][500W] [40秒～1分] ラップせずに加熱し、取り出してよく混ぜる。フライパンで半熟の目玉焼きを4個作る。
4.丼（ボウル）に一人前ずつごはんを盛り、その上に、ハンバーグをのせ、3の半熟目玉焼きとソースをかける。お好みでサラダ菜など（分量外）を添える。





メキシコ

## 海老のセビッチェ

レモンの酸味と、
ぷりぷりしたえびの
コンビネーションは、
なかなかのもの。
ピリッとした味とひんやりした
のどごしは、
お酒にもよく合います。

| 使用キー | 加熱方法 | 付属品 |
| --- | --- | --- |
| 手動調理 決定 レンジ | 700W 約2分20秒 | |

memo
レモンにはビタミンCが含まれ、キレート作用があります。また、レンジで少し加熱すると、汁が絞りやすくなります。

材料（4人分）
●殻つきの小えび…200g ●レモン…1個 ● 玉ねぎ（みじん切り）…$\frac{1}{2}$個分 ●オリーブ油…大さじ1 ●塩、こしょう…各少々 ●ピーマン（みじん切り）…$\frac{1}{2}$個分 ●トマト（種を取り約8mmの角切り）…1個 ● 香菜（シャンツァイ）（ざく切り）…適宜 ●タバスコ…少々

作りかた
1.えびは、竹串で背わたを取り、耐熱皿に並べ、[レンジ][700W] [約2分20秒] 加熱し、粗熱が取れたら殻をむきボウルに入れ、レモン2個分（[レンジ][700W] [20～30秒] 加熱し、皮をやわらかくしたもの）の絞り汁をかけておく。
2.1にほかのすべての材料を加えて混ぜ、冷蔵室で3～4時間おき、味をなじませる。

アルゼンチン

## エンパナーダ

いろいろなスパイスの風味と
レーズンの甘さ、
ひき肉のうまみが
一つに溶け合ったおいしさ。

| 使用キー | 加熱方法 | 付属品 |
| --- | --- | --- |
| 手動調理 決定 オーブン（1段・予熱有） | 予熱 約15分 200℃ 12～15分 | 中段 |

memo
スパイスのかわりにトマトケチャップで味つけすれば、お子様向けにもなります。

クミンは独特のさわやかな香味を持ち、パプリカパウダーは風味と赤い色をつけるために使います。辛くはありません。

材料（8個分）
（生地）●小麦粉（薄力粉）…200g ●ベーキングパウダー…小さじ$\frac{1}{5}$ ● 水…大さじ4 ● 砂糖、塩…各少々 ●溶かしバター…35g
（具）〔オリーブ油…大さじ1/にんにく（みじん切り）…$\frac{1}{2}$片分/玉ねぎ（みじん切り）…$\frac{1}{2}$個分/牛ひき肉…150g/種なしオリーブ（粗く刻む）…6個分/固ゆで卵（粗みじん切り）…1個分/干しぶどう（水で戻し絞っておく）…30g/種なしオリーブ（粒）…8個〕
A〔塩、こしょう、クミンパウダー…各少々/パプリカパウダー（あれば）…少々〕 ●卵黄…$\frac{1}{2}$個分

作りかた
1.小麦粉とベーキングパウダーをボウルに入れて混ぜ、水、砂糖、塩、バターを加えて手でよくこね、ラップでおおい、30分ほど寝かす。
2.フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくと玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、牛肉を加え、火が通ったらAを加え、刻んだオリーブ、ゆで卵、干しぶどうを加えて炒め、粗熱をとる。
3.1の生地を8等分し、3mm厚さの円形にのばし、8等分に分けた2の具とオリーブ一粒を手前半分にのせ、生地を半分に折りたたみ半月型にし、ふちを指で押さえつけ、少しずつふちの生地を折り込みながら、形を整える。残りも同様に作る。
4.黒皿にオーブンシートを敷き、3を間隔をあけて並べ、水少々（分量外）で溶いた卵黄をはけで表面に塗る。
5.[オーブン] [予熱] [1段] [200℃] [12～15分] セットし、スタートする。
6.予熱終了音が鳴ったら、4を中段に入れて焼く。

# 保証とアフターサービス（必ずお読みください）

★本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

## 保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
● 保証期間は、お買い上げの日から1年です。
　ただし、マグネトロンについては2年です。

## 補修用性能部品の保有期間

当社はこの過熱水蒸気オーブンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼されるときは 出張修理

➔ P.51～53 に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、必ず差込プラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

■連絡していただきたい内容

| 項目 | 内容 |
|---|---|
| 品名 | 日立過熱水蒸気オーブンレンジ |
| 形名 | （銘板に書いてあります） |
| お買い上げ日 | 年　月　日 |
| 故障の状況 | （できるだけ具体的に） |
| ご住所 | （付近の目印等も併せてお知らせください） |
| お名前 | |
| 電話番号 | |
| 訪問ご希望日 | |

※銘板は本体右側面にあります。

■保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

■保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

## ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。
● この過熱水蒸気オーブンレンジは、電源周波数が50Hz・60Hzどちらの地域でもご使用になれます。（部品交換の必要はありません。）
● ご転居されたり、移動したりした場合には、必ず販売店または電気工事店に依頼して、アースの取り付け直しを行ってからご使用ください。➔ P.7

## ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（下記）にお問い合わせください。

## 修理料金のしくみ

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料です。

| 項目 | 内容 |
|---|---|
| 技術料 | 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費等が含まれます。 |
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。 |
| 出張料 | 商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。 |

# 「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

## 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
TEL　0120−3121−68
FAX　0120−3121−87
(受付時間)365日/9:00～19:00

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
TEL　0120−3121−11
FAX　0120−3121−34
(受付時間)9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話,PHSからもご利用できます。

● お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
● ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
● 出張修理のご依頼をいただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

−06A−





# さくいん（あいうえお順）

# さくいん（あいうえお順）




さくいん

# 仕　様

| 項目 | | 仕様 |
|---|---|---|
| 電源 | | 交流100V、50Hz－60Hz共用 |
| 電子レンジ | 消費電力 | 1,450W |
| | 高周波出力 | 1,000W、700W、500W、200W相当、100W相当 |
| | 発振周波数 | 2,450MHz |
| グリル | | 消費電力1,410W（ヒーター1,350W） |
| オーブン | | 消費電力1,410W（ヒーター1,350W） |
| 温度調節範囲 | | 発酵、100～250℃、300℃（300℃設定は予熱のみです。）<br>300℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り替わります。 |
| 外形寸法 | | 幅500×奥行444×高さ400mm |
| 加熱室有効寸法 | | 幅400×奥行322×高さ240mm |
| 質量（重量） | | 約20.0kg |
| **消費電力量の目安** | | |
| 区分名 | | F |
| 電子レンジ機能の年間消費電力量 | | 60.5kWh/年 |
| オーブン機能の年間消費電力量 | | 16.0kWh/年 |
| 年間待機時消費電力量 | | 0.0kWh/年 |
| 年間消費電力量 | | 76.5kWh/年 |

※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
　また、アフターサービスもできません。
※高周波出力1,000Wは短時間高出力機能（最大3分間）です。この機能はオート調理のあたためなどの限定したメニューにのみ働きます。
※コンセントに差込プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。（表示部「0」表示時約4W）
※年間消費電力量（kWh/年）は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。
※実際お使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。

このマークは、特定の化学物質（鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB（ポリブロモビフェニル）・PBDE（ポリブロモジフェニルエーテル））の含有率が基準値以下であることを示しています。（規定の除外項目を除く）　JIS C 0950

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/

## お客様メモ

後日のために記入しておいてください。
サービスを依頼されるとき、お役に立ちます。

購入店名　　　　電話（　　　）　－

ご購入年月日　　　　年　　　月　　　日

**愛情点検**

**●長年ご使用の過熱水蒸気オーブンレンジの点検を！**

●過熱水蒸気オーブンレンジの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後8年です。

**ご使用の際このようなことはありませんか**

- 電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- スタートキーを押しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や火花（スパーク）が出る。
- 過熱水蒸気オーブンレンジにさわるとビリビリと電気を感じることがある。
- その他の異常や故障がある。

**お願い**

故障や事故防止のため、コンセントから差込プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

この過熱水蒸気オーブンレンジの製造時期は本体の右側面に表示されています。

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12　電話（03）3502-2111

1-C9145-2